



GROUPEMENT PROFESSIONNEL  
DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE DE L' AISNE  
73 rue de Crécy B.P 17 - 02002 LAON CEDEX

## CERTIFICATE

I, Mr. PETITEAUX Patrice, President of the *Groupement Professionnel de la Boulangerie Pâtisserie de l'Aisne* (a Professional Organization of the Bread and Pastry Shop of Aisne), affiliated to the National Confederation of French Bakery, certify that I have received to date Mr. Serge SAADOUN for the purpose of testing in an objective and comparative manner the performances of the bread bag (PCT No. FR3/03320 dated December 3, 2003) and of a heating pizza bag.

In order to make this comparison, we used 400 grams divided into two equal shares that we distributed in each one of the two bags.

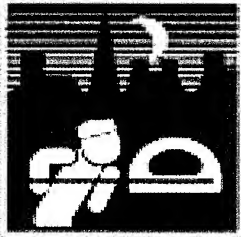
We plugged in both bags at the same time for a heating time of 13 minutes. At the end of said time, the bread bag yielded a hot, crusty, moist product whereas the other one only gave a barely lukewarm thing.

We made one more attempt for another 13 minutes in the pizza bag: the bread came out soft and hardly warm whereas the other one still remained crusty after another 13 minutes outside the bag.

In conclusion: both bags have nothing in common, the pizza bag yields no positive result on the bread, it even alters the quality thereof. The bread bag fully fulfills its functions and returns the essential qualities to the bread.

Made at LAON, on July 15, 2011, to avail as occasion shall or may require.

*[signed illegible]*



**GROUPEMENT PROFESSIONNEL  
DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE DE L' AISNE  
73 rue de Crécy B.P 17 - 02002 LAON CEDEX**

## **ATTESTATION**

Je soussigné, Monsieur PETITEAUX Patrice, Président du Groupement Professionnel de la Boulangerie Pâtisserie de l'Aisne, affilié à la Confédération Nationale de la Boulangerie Française, atteste avoir reçu ce jour Monsieur Serge SAADOUN en vue de tester de manière objective et comparative les performances du sac à pain ( N° PCT/FR3/03320 du 03/12/2003) et d'un sac à pizza chauffants.

Pour effectuer cette comparaison, nous avons utilisé un pain de 400 grammes divisé en deux parties égales et réparties dans chacun des deux sacs.

Nous avons branché les deux sacs en même temps pour une durée de chauffe égale de 13 minutes. A l'issue de ce temps, le sac à pain nous a donné un produit chaud, croustillant, moelleux tandis que l'autre ne nous a délivré qu'une chose à peine tiède.

Nous avons fait une nouvelle tentative pour 13 minutes de plus dans le sac à pizza, le pain en est ressorti mou et à peine chaud tandis que l'autre était quant à lui toujours croustillant hors du sac après ces 13 minutes supplémentaires.

En conclusion : Les deux sacs n'ont rien en commun, le sac à pizza ne donne strictement aucun résultat positif sur le pain, il en altère même la qualité. Le sac à pain remplit pleinement ses fonctions et redonne au pain ses qualités premières.

Fait à LAON le 15 juillet 2011 pour valoir ce que de droit.

